

Marchewka z grzybami



CAROLINE1983



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew	75 dag
śmietana 18 proc	1/2 szklanki
mąka pszenna	1 łyżka
sól, cukier, pieprz	do smaku
olej	
grzyby	25 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew obrać, umyć, pokroić w plasterki i ugotować w lekko posłodzonej i osolonej wodzie. Cebulę obrać i posiekać. Pieczarki oczyścić, opłukać i pokroić na plasterki. Na głębokiej patelni lub w garnku rozgrzać olej, zeszklić cebulę, dodać pieczarki, przyprawić pieprzem i smażyć ok. 10 minut. W oddzielnym naczyniu z mąki i oleju zrobić białą zasmażkę. Do pieczarek dodać ugotowaną marchewkę, wlać zasmażkę, wymieszać i podgrzewać. Dodac śmietanę i cały czas podgrzewać mieszając - nie gotować. Podawać z ziemniakami, lub jako danie kolacyjne z pieczywem. Można posypać siekanym koperkiem i pietruszką.